УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рыба, тушенная в томате с овощами

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рыба, тушенная в томате с овощами», вырабатываемое и реализуемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| --- | --- | --- |
| брутто | нетто |
| Судак неразделанный | 128 | 65 |
| или треска потрошенная обезглавленная | 86 | 65 |
| или окунь морской потрошенный обезглавленный | 93 | 65 |
| или сазан неразделанный | 133 | 65 |
| или минтай неразделанный | 131 | 66 |
| или ледяная рыба неразделанная | 139 | 67 |
| Из полуфабрикатов: |  |  |
| судак | 84 | 65 |
| или треска | 75 | 65 |
| или окунь морской | 77 | 65 |
| или ледяная рыба | 81 | 67 |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |  |  |
| судак | 71 | 65 |
| или треска | 68 | 65 |
| или окунь морской | 69 | 65 |
| или хек серебристый | 79 | 71 |
| Вода или бульон | 38 | 38 |
| Морковь (до 1 января) | 79 | 63 |
| или морковь (с 1 января) | 84 | 63 |
| Петрушка (корень) | 14 | 10,5 |
| Сельдерей (корень) | 5,1 | 3,5 |
| Лук репчатый | 33,3 | 28 |
| Томатное пюре | 5 | 35 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Раствор лимонной кислоты 40 %-ный | 5 | 5 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Гвоздика | 0,01 | 0,01 |
| Корица | 0,01 | 0,01 |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 |
| *Масса тушеной рыбы* | - | 53 |
| *Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом* | - | 200 |
| ВЫХОД | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи, пассерованную муку.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый, соуса – оранжево-красный, овощей – натуральный.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 19,50 | 9,90 | 7,60 | 197,50 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,10 | 0,10 | 7,46 | 0,11 | 0,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 78,14 | 324,38 | 97,06 | 1,70 | 1,04 | 48,2 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_